



Medlemsavis nr. 1 – april 2017



Leiaren har ordet... Plutselig kom sola, snøen bråner og påska står for døra... Styret har startet bra opp og det blir mange flotte muligheter til å lære nye teknikker eller friske opp hva dere allerede kan.

Kursene, aktivitetsekveldene, og våre lokaler er på bristepunktet. Veldig bra!

Det melder seg stadig inn nye medlemmer, noe vi synes er hyggelig.

De av dere som er gode på verving kan satse litt på det. Det er premier både sentralt og her i Oppland. Husflidskonsulenten vår, Brita deler ut 1000,- til den som har fleste nye vervinger.

- Derfor er det bare å få med naboer, slekt, venner og ikke glem at vi ønsker barn og ungdom som medlemmer!

Jeg var innom på Uldvareutsalget for å spørre om Husflidslagetsmedlemmer får rabatt? Svaret er JA, på garn og småvarer. Dere må da vise gyldig medlemskort.

I tillegg har vi 10% rabatt både hos Hobbitten i Storgata (ikke garn) og på Husfliden (gjelder ikke selve bunaden)

Når det gjelder gyldig medlemskap i Lillehammer Husflidslag er det utsendt purring sentralt, til den som ikke har betalt for 2017. Dette er den siste avisen som sendes ut til ikke-medlemmer,- så husk å betal med det samme...

Vi har veldig mange medlemmer som er aktive, men jeg tror vi også har noen som sitter på gjerdet...så hopp ned og bli med på det som skjer.

Har du husket på å få de du kjenner til å føre opp husflidslaget som mottaker for grasrotandelen sin? Norsk Tipping deler ut penger, noe vi mer enn gjerne sier JA_takk til Enkelt: Det må kun oppgis vårt organisasjonsnummer; 875555642 til kommisjonæren.

Jeg ønsker dere en flott påskefeiring,

- med eller uten ski

- med dårlig eller god gli...

Sol til alle frå'n Nina

Styret i Lillehammer husflidslag:

Leder: Nina Haugen Storhaug; sini-sto@frisurf.no, 90119035

Nestleder: Mona Løkting; mona.lokting@online.no 95795365

Kasserer: Petra Eichler; petrae66@gmail.com 91792827

Sekretær: Anita Foss; foss-ani@live.no 99242670

Studieleder: Ingrid Fonstad Kleiven; ingridkleiven13@gmail.com 95886995

Varamedlem: Hjørdis Kokslien Torsgard; thjrdis@yahoo.com 47675408

Varamedlem: Sylvi Ovanger; sylvo@online.no 90858843

Nettansvarlig: Anne Guri Isum; aguriisum@gmail.com 99293387

Revisor: Polly Westli; kpwest@bbnett.no 99295125

Redesign og omsøm v/Berit Bye Engh

Tidlig i februar møtte seks spente damer opp på kurs i redesign og omsøm i husflidslagets lokaler. På et langbord lå det fargerike, spennende, ferdigdesignede plagg i forskjellige tekstile kvaliteter. Bukser var forvandlet til kjoler og vesker, vakre silkeskerf til nydelige topper. Kursleder Sølvi Høibakken vet hvordan hun skal inspirere oss til å tenke nytt.

Så stod vi der med symaskinene våre. Noen hadde med seg ett plagg, andre hadde bagen full. Etter hvert trakk vi fram det vi hadde med oss og presenterte våre ideer for hverandre. Var det mulig å gjøre noe med et plagg som hadde blitt for lite, eller å sy om en skinnjakke fra 80-tallet som i 2017 så altfor stor ut?

Praten kom raskt i gang blant kursdeltakerne. Det var mange kreative innspill og ærlige tilbakemeldinger. Sølvi var god til å veilede oss både når det gjaldt stoffkvaliteter, design og sømtekniske løsninger.

I løpet av kurset tok Sølvi mål av hver enkelt av oss. Nå kan vi fortsette på egenhånd med redesign, omsøm eller kjøpe stoff og sy helt nye plagg.

Siste kursdag hadde vi en liten mannekengoppvisning for hverandre. Noen hadde mange prosjekter på gang og ville sy videre utover våren. I begynnelsen av juni skal vi møtes igjen for å se resultatene. Det blir spennende!



UT PÅ TUR TIL SELBU

Lillehammer husflidslag er i sitt 85.år, dette vil vi markere med å dra på tur til Selbu helga 26. og 27.august

Turen går med buss fra Lillehammer lørdag morgen, retur søndag kveld.

Vi besøker Selbu bygdemuseum som inneholder tematiske gjenstandssamlinger som viser kjernen i bygdas mangfoldige kulturhistorie innen håndverk, husflid og industri.

Det planlegges også stopp på Røros.

Pris: kr. 1300.- medl., kr. 1600.- ikke medl. til konto 2000 25 53



Prisen dekker overnatting i dobbeltrom på Selbusjøen Hotell og Gjestegård, tre retters middag, frokost og inngang på museum. Enkeltromstillegg er 220.- Bussen betales av laget!

Endelig program vil være klart senere og sendes de som melder seg på.

Bindende påmelding innen 1.august 2017 til:

Ingrid F. Kleiven tlf. 95886995 eller mail: ingridkleiven13@gmail.com (NB ny mailadr.)

MØTER OG AKTIVITETER 2017

På møter og strikkekvelder har vi gratis kaffe og kaker, samt loddsalg. Ta med kopp og innesko. Når ikke annet er nevnt, er aktivitetene i husflidslagets lokaler.

NB! Vertskapsoppgaver

Oppgaven er å ta med kaffemat, koke kaffe/ te (finnes i våre lokaler), samt rydde opp etterpå (ta ut søppel, moppe golvet). Husk å sjekke om det er din tur.

Passer ikke dagen, ber vi om at du selv bytter med andre. Det vil alltid være en fra styret tilstede på møtene.

VI STARTER ALLE KVELDER KLOKKA 19.00!

NB! Arbeidskveldene har tema for de som vil prøve en ny aktivitet. Ellers åpent for å ta med arbeid du vil ha gjort ferdig eller trenger litt hjelp til.

Torsdag 27.april	Strikkekveld: Tema trekantsjal med Nina fortsetter Vertskap: Gerd Kjos og Sigrun Tveiten
Onsdag 3.mai	Arbeidskveld , fingring av hosoband med Anne Grethe Stuksrud som lærer. Ta med egnet garn i minimum 3 farger. Vertskap: Turid Håkenstad og Agnes Haave
Onsdag 10.mai	Arbeidskveld , vi fortsetter med hosoband Vertskap: Eli Lindstad og Åshild Jenstad
Onsdag 31.mai	Medlemsmøte: Gyldenlær, v/Gunhild Oda Hildre Vertskap: Kari Anne Ringen Lunke og Rønnaug Lunke
Torsdag 8.juni	Sommeravslutning på Bjørstad Gård Oppmøte og samkjøring fra Bankplassen kl 17.00 Det blir spikking i rått tre hos Ane Nyseth, Bjørstad Gård Laget ordner med kniver og emner til spikkingen. Om du har en kniv du er glad i, bruker du den. Kaffe og biteti blir servert!
Lørdag 17.juni	Sommer tur til Nes og Helgøya lørdag 17.juni 2017 Vi samles på bankplassen og drar i samlet tropp derfra kl 09.00 Første stopp er Galleri Hjerterom på Nes. Her finner du klær designet og produsert i Norge av Edel Design. Kvalitet og rå elegance kjennetegner produktene, som er lagd i kun rene naturmaterialer. Neste stopp er Hovinsholm og Skafferiet Her ser vi oss rundt, handler og du kan kjøpe deg mat/lunsj. Deretter er det omvisning på Hovelsrud Gård -med sin vakre hage – restaurert og tilbakeført til 1840-tallet. I hagen kan du vandre på grusganger mellom bærhekker og frukttrær, det er lysthus og fontener, alt restaurert etter antikvariske prinsipper, og med Mjøsa blinkende i bakgrunnen. Det er en stor kjøkkenhage med 1800-talls vekster. Hagen ble tildelt den nasjonale kulturlandskapsprisen for 2012, og for restaureringen av gården vant Hovelsrud Europa Nostra Award i kategorien "Conservation" i 2014 Pris: Inngang Hovelsrud kr. 100,- Vi avslutter med besøk på Baldishol Gård Vi får se en kopi samt en kort historikk av Baldisholteppet, Norges mest kjente billedvev som ble funnet her på garden. Deretter blir det raka vegen hjem... Påmelding innen 12/6-17 til Ingrid ingridkleiven13@gmail.com

KURS vår 2017

Bli med på kurs! Har du spørsmål eller ønsker så kontakt studieleder Ingrid Kleiven. Bindende påmelding til : ingrid.kleiven@ntnu.no , eller mob. 95 88 69 95, kursavgift må være innbetalt til kto nr. 2000.25.53598 2 uker før kursstart for å beholde plassen.

<p>Tid: fredag 9.juni, kl.18.00 – 21.00, lørdag 10.juni kl. 10.00 – 16.00, søndag 11.juni, kl.10.00 – 15.00</p>	<p>Kurs i plantefarging Lærer: Eli Lindstad Sted: Hauger gard i Vingrom Mka 8 deltakere Pris: 600kr for medlem, 850kr ikke medlem til konto 2000 25 53598 Bindende påmelding innen 26.mai til: Studieleder Ingrid F.Kleiven , tlf. 95886995 mail: ingridkleiven13@gmail.com (NB ny mailadr.)</p>
<p>Uke 26. – 30.juni</p> 	<p>UNG HUSFLID på Sundgaarden</p> <p>Også i år blir det tilbud om ei hel uke med husflid for barn fra 3.-7.trinn. Målet med kurset er å lære barn husflid og håndverksteknikker, og oppleve glede ved å skape noe med hendene. Barna blir delt i to grupper med to voksne på hver gruppe. Totalt har vi plass til 16 barn. Teknikker barna skal få prøve er: toving, spikking, arbeid med stoff og papir og andre småteknikker. Produkter og teknikker tilpasses hvert år slik at alle skal få lære noe nytt. Vi vil også lage enkel mat på bål/takke etc som nytes ved felles måltid midt på dagen. Alle tar med egen matpakke, drikke, evt frukt. Kurset avsluttes med en liten fest for deltakerne, husflidsquiz og utstilling med foresatte som inviterte gjester.</p> <p>Pris: 1200 kr for medlemmer i Lillehammer husflidslag, andre 1500 kr. Medlemskap koster 150 kr/år.</p> <p>Påmelding: vi sender ut eget skjema til alle medlemmer i slutten av april.</p>

PLANER FOR HØSTEN :

Kurs:

- Redesign av klær
- Vev
- Ung husflid.
- Skinnfellsøm.
- Sammensying av bunadsskjorte.

Medlemskvelder:

- Metall kniplinger, foredrag.
- Møbeltapetsering, foredrag.
- Sengebånd arbeidskveld.
- Dypping av Hellig tre kongers lys
- Katta i sekken.

Andre aktiviteter:

- Barnas dag på Maihaugen.
- Husflidsdagen i september.
- Julemarked på Maihaugen.

Vi ønsker alle ei riktig god påske!



Støvelkylling fra UNG HUSFLID

Demonstrasjon av håndverk på Husfliden

Husfliden ønsker aktivitet i butikken og vi får godtgjøring for å vise en teknikk 1 gang pr.måned. Ukedag og dato, samt aktivitet bestemmer du/dere, varighet 3 timer og to personer hver gang. Enkle teknikker er gjerne det beste. Har du mulighet for å ta en økt, kontakt Ingrid Kleiven, ingridkleiven13@gmail.com eller mob. 95 88 69 95

VIKTIG BESKJED: når vi demonstrer på Husfliden SKAL og MÅ vi bruke garn som Husfliden forhandler!

Rabatter

Minner om at dere som medlemmer i husflidslaget får 10% rabatt både hos Hobbitten i Storgata (ikke garn), på Uldvaren (garn og småvarer), på Husfliden (gjelder ikke selve bunaden).HUSK å vise gyldig medlemskort!

Oppskrift på Lise Skoug Obel sine langtidshevede baguetter.

850 g økologisk siktet hvetemel

150 g økologisk steinmalt dalahvetemel (kan byttes ut med vanlig siktet hvete)

750 g kaldt vann

2 ts tørrgjær

20 g salt

Bland mel og tørrgjær og ha i nesten alt vannet. Bland godt. Dekk med plastfolie og la deigen stå på kjøkkenbenken i 30-40 min.

Ha deretter saltet over deigen og resten av vannet. Brett salt og vann inn i deigen. Dekk med plastfolie og la deigen stå ca. 1/2 time i romtemperatur for at gjæren skal bli aktiv.

Sett deigen i kjøleskapet for kaldheving. Jeg lar deigen stå 12-18 timer i kjøleskapet eller til det passer å steke brødene.

Når brødene skal bakes, legges pizza- eller bakestein på nederste rille i ovnen og temperaturen settes på max. Temperaturen settes ned til 250°C når brødene settes inn.

Del deigen i passende stykker (ca. 180 g). Stykkene spennes opp som boller og hviler i ca.15 min.

Formes deretter til minibaguetter.

Etterhev i 1/2 time.

Før brødene stekes, lages et langsgående snitt med flat vinkel på langs av brødene. Husk å senke temperaturen ned til 250°C!

Brødene stekes best med damp. Jeg bruker en metallskål i bunnen av ovnen og slenger noen isbiter i når jeg setter brødene i ovnen. Dampen gjør at det ikke dannes skorpe før brødene har hevet ferdig i ovnen og gir en sprø og litt seig skorpe.

Stekes i 15-20 min.

Neste medlemsavis kommer i august. Send gjerne inn stoff. Vi tar også i mot aktuelt stoff og bilder som vi kan legge ut på nettsida vår.

Nettadresse: www.husflid.no/lillehammer

Hilsen avisredaktørene

Nina H. Storhaug sini-sto@frisurf.no og Anne Guri Isum aguriisum@gmail.com

Avsender: Lillehammer husflidslag, Fåberggata 102, 2609 Lillehammer

